



Mutfaktaki Yeni Eğilimlerden Olan Moleküler Gastronomi Konusunda Ankara İlindeki 4 ve 5 Yıldızlı Otellerin Mutfak Personeli ile Aşçılık Alanında Yükseköğrenim Gören Öğrencilerin Bilgi ve Görüşlerinin Belirlenmesi (Determination of Information and Attitudes of the Personnel Working in the Kitchens of Four and Five Star Hotels in Ankara and The Students Attending University in Department of Cookery About Molecular Gastronomy Which is a New Trend in the Cuisine)

*Özkan ERDEM^a, Ali Kemal KEMER^b

^a Akdeniz University, Göynük Culinary Arts Vocational School, Antalya/Turkey

^b Abant İzzet Baysal University, Mengen Vocational School, Bolu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:25.11.2015

Kabul Tarihi:24.03.2016

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Moleküler gastronomi

Aşçılık

Otel

Keywords

Gastronomy

Molecular gastronomy

Cookery

Hotel

Öz

Bu araştırma dört ve beş yıldızlı otellerde çalışan mutfak personeli ve aşçılık alanında yükseköğrenim gören öğrencilerin moleküler gastronomi konusundaki bilgi ve görüşlerini belirlemek amacıyla yürütülmüştür. Bu araştırmanın yürütülmesi sırasında ülkemizde konuyla ilgili yeterli düzeyde bilimsel ve akademik çalışmaya rastlanmamış ve bu eksikliğin giderilmesine katkı sağlamak amacıyla bu çalışma yapılmıştır. Moleküler gastronomi alanında her türlü kapsamlı bilimsel araştırma ve çalışmanın yapılması bu ihtiyacın giderilmesine büyük katkı sağlayacaktır. Araştırma kapsamında Ankara ilinde Beş yıldızlı 4 farklı ve Dört yıldızlı 1 otelde çalışan toplam 60 mutfak personeli ile Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programında yükseköğrenim gören 60 öğrenciye anket uygulanmıştır.

Abstract

This research was performed in order to determine the information and attitudes of the kitchen personel working in the four and five star hotels and and the students attending university in the field of cookery about molecular gastronomy. During the above mentioned period, it has been found that there is not adequate scientific and academic study. As a result, this research has been performed for making contribution to filling the deficiency. Any kind of comprehensive scientific research and study on molecular gastronomy will make an important contribution to the mentioned deficiencies. Questionnaire was conducted to the 60 kitchen personnel working in 4 five star hotels and in 1 four star hotel in Ankara whichweretaken in thecontext of researchandthe 60 studentsstudying in Bolu Abant İzzet Baysal University - Mengen Vocational Higher School–Cookery Program.

* Sorumlu Yazar.

zkanerdem@gmail.com (Ö. Erdem), akkemer@hotmail.com (A. K. Kemer)